


Knife-degreasing and -disinfecting installation for workshops where meat is boned and dressed

Patent Number: FR2565854
Publication date: 1985-12-20
Inventor(s):
Applicant(s):: CHIRON SA (FR)
Requested Patent: ☐ FR2565854
Application Number: FR19840006611 19840426
Priority Number(s): FR19840006611 19840426
IPC Classification:
EC Classification: A22C17/00, A61L2/04
Equivalents:

Abstract

The degreasing and disinfecting installation for workshops having many workstations comprises a plurality of degreasing and disinfecting units 2, each of which possesses a tank 4, which are connected up and supplied continuously by a central unit 1 distributing water at a temperature of more than 82 DEG C. 

Data supplied from the esp@cenet database - I2

BEST AVAILABLE COPY

THIS PAGE BLANK (USPTO)

①9 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
 INSTITUT NATIONAL
 DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
 PARIS

①1 N° de publication :
 (à n'utiliser que pour les
 commandes de reproduction)

2 565 854

②1 N° d'enregistrement national :

84 06611

⑤1 Int Cl⁴ : B 08 B 3/10; A 22 C 18/00.

⑫

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

②2 Date de dépôt : 26 avril 1984.

③0 Priorité :

⑦1 Demandeur(s) : *Société anonyme dite : CHIRON S.A.* —
 FR.

⑦2 Inventeur(s) :

④3 Date de la mise à disposition du public de la
 demande : BOPI « Brevets » n° 51 du 20 décembre 1985.

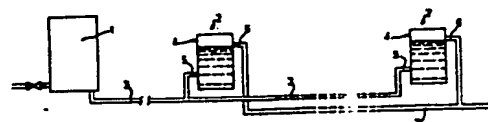
⑥0 Références à d'autres documents nationaux appa-
 rentés :

⑦3 Titulaire(s) :

⑦4 Mandataire(s) : Bureau D. A. Casalonga, office Josse et
 Petit.

⑤4 Installation de dégraissage et de désinfection de couteaux pour les ateliers de désossage ou de parage de viande.

⑤7 L'installation de dégraissage et de désinfection pour des
 ateliers à postes de travail multiples comprend une pluralité de
 postes de dégraissage et de désinfection 2 dont chacun
 comporte un bac 4 et qui sont reliés et alimentés en continu
 par une centrale 1 de distribution d'eau à une température
 supérieure à 82 °C.



FR 2 565 854 - A1

Installation de dégraissage et de désinfection de couteaux pour les ateliers de désossage ou de parage de viande.

5 La présente invention se rapporte à une installation de dégraissage et de désinfection de couteaux, par mise en contact des couteaux avec de l'eau chaude, pour des ateliers de désossage et/ou de parage de viande à postes de travail multiples.

10 Selon les réglementations en vigueur, les ateliers de désossage et/ou de parage doivent être équipés de moyens de dégraissage et de désinfection de couteaux. A l'heure actuelle, ces moyens comprennent un appareil avec un bac susceptible d'être rempli d'eau et équipé d'un élément chauffant à résistance électrique immergé dans l'eau contenue dans le bac, ainsi que d'un thermostat détectant la température de l'eau contenue dans le bac et commandant l'élément chauffant de manière à maintenir l'eau contenue dans le bac à une température
15 minimale de 82°. Les opérateurs trempent leurs couteaux pendant une durée prédéterminée dans le bac rempli d'eau chaude.

Ces appareils connus sont relativement coûteux et c'est la raison pour laquelle un appareil est généralement prévu pour plusieurs postes de travail. Les opérateurs sont, de ce fait, obligés de se déplacer entre le poste de
20 travail et l'appareil de dégraissage et de désinfection avec leurs couteaux à la main, ce qui n'est pas sans présenter des risques certains dans un atelier de désossage et/ou de parage. En outre, il s'avère qu'un dépôt, notamment de graisse et d'autres résidus se forme sur les éléments chauffants, de sorte que ces derniers subissent une surchauffe et tombent rapidement en panne. En
25 outre, en cas de défaillance du thermostat, l'eau contenue dans le bac est portée à ébullition, ce qui présente des risques de brûlures pour les opérateurs et provoque un dégagement de vapeur dans l'atmosphère conditionnée régnant dans l'atelier de désossage et/ou de parage. Enfin, il y a lieu de noter que le renouvellement de l'eau doit être effectué manuellement et après
30 chaque changement d'eau, l'appareil ne peut pas assumer sa fonction tant que l'eau n'a pas été portée à 82°. C'est la raison pour laquelle on constate une tendance à trop espacer les renouvellements d'eau, auquel cas la fonction de dégraissage et de désinfection n'est plus assumée correctement lorsque l'eau se trouve souillée par de la graisse et d'autres résidus.

La présente invention a pour objet une installation de dégraissage et de désinfection de couteaux de structure simple, fiable, d'un prix de revient réduit, supprimant ou pour le moins réduisant le risque de blessures des opérateurs et assurant à tout instant une bonne action de dégraissage et de désinfection.

L'installation conforme à l'invention de dégraissage et de désinfection de couteaux, par mise en contact des couteaux avec de l'eau chaude, pour les ateliers de désossage et/ou de parage de viande à postes de travail multiples comprend une pluralité de postes de dégraissage et de désinfection reliés à une centrale de distribution d'eau à une température d'au moins 82°C.

La liaison d'une pluralité de postes de dégraissage et de désinfection avec une centrale de distribution d'eau chaude permet de simplifier chaque poste de dégraissage et de désinfection qui ne fait que recevoir l'eau chaude de cette centrale. La préparation de l'eau chaude a donc lieu toujours sur de l'eau renouvelée et non pas sur de l'eau souillée comme sur les appareils connus.

Suivant un mode de réalisation de l'installation conforme à l'invention, chaque poste de dégraissage et de désinfection comprend un bac de trempage muni en partie basse d'une entrée d'eau chaude reliée à une ligne d'alimentation provenant de la centrale et en partie haute d'un trop-plein relié à une ligne d'évacuation et la centrale de distribution alimente en continu les bacs de trempage en eau à une température supérieure à 82°C.

De préférence, chaque bac de trempage renferme un porte-couteaux situé à une hauteur telle par rapport au trop-plein que les couteaux soient immergés jusqu'à la garde dans le liquide contenu dans le bac.

Le porte-couteaux peut être de préférence flottant et le bac comporter des moyens limitant l'enfoncement du porte-couteaux dans l'eau contenue dans le bac.

Pour simplifier le nettoyage, chaque bac est avantageusement monté basculant autour d'un axe horizontal et est complètement ouvert à son extrémité supérieure, ce qui permet de renverser le bac pour le vider et d'en faire sortir le porte-couteaux, après quoi le bac peut être nettoyé au jet d'eau chaude.

De préférence, le porte-couteaux est relié au bac par une chaînette ou un élément analogue empêchant le porte-couteaux de tomber lorsque le bac est renversé.

Il est également avantageux que l'entrée d'eau et le trop-plein du bac soient reliés par des flexibles aux lignes d'alimentation et d'évacuation.

Afin d'éviter tout risque de brûlures des opérateurs au contact des bacs de trempage, chaque bac est avantageusement équipé d'une plaque de protection en matière isolante sur le côté tourné vers le poste de travail.

En se référant au dessin annexé, on va décrire ci-après plus en détail un mode de réalisation illustratif et non limitatif de l'objet de l'invention sur le dessin :

la figure 1 représente le schéma d'une installation de dégraissage et de désinfection de couteaux à l'eau chaude;

les figures 2 et 3 représentent, l'une en élévation frontale et l'autre en élévation latérale, un bac de trempage à l'eau chaude;

Selon la figure 1, un générateur d'eau chaude 1 relié par une vanne au réseau d'alimentation en eau potable distribue par une ligne 3 de l'eau chaude à une température supérieure à 82° à une pluralité de postes de dégraissage et de désinfection 2 (dont deux sont visibles sur la figure 1) installés chacun à un poste de travail d'un atelier de désossage et/ou de parage de viande. Chaque poste 2 comprend un bac 4 comportant, en partie basse, une entrée 5 reliée à la ligne 3 et en partie haute une sortie 6 formant trop-plein, reliée à une ligne d'évacuation 7.

L'alimentation continue en eau chaude à plus de 82° des bacs 4 de tous les postes 2 raccordés au générateur 1 assure donc un renouvellement permanent de l'eau contenue dans les bacs 4 et le maintien de l'eau dans les bacs 4 à une température supérieure à 82°.

Selon les figures 2 et 3 qui illustrent un poste de dégraissage et de désinfection 2, un bac 4 est fixé sur un côté d'un transporteur 8 desservant une ligne de travail d'un atelier de parage. Le bac 4 présente la forme d'un parallélépipède plat et est fixé au transporteur 8 de manière que ces deux côtés larges soient parallèles au transporteur 8. Cette fixation s'effectue par un axe d'articulation 9 horizontal, parallèle au transporteur 8, de telle manière que le bac 4 qui est ouvert à son extrémité tournée vers l'axe d'articulation 9 occupe normalement une position verticale indiquée en trait pleins, position dans laquelle le bac 4, en appui contre une butée 10, se trouve verticalement en-dessous de l'axe d'articulation 9.

Il est possible également de faire basculer le bac 4 vers le haut autour de l'axe d'articulation 9, dans la position indiquée en traits mixtes.

5 L'entrée 5 et le trop-plein 6 du bac 4 sont reliés par des conduits flexibles non représentés à la ligne d'alimentation 3 et à la ligne d'évacuation 7 (figure 1), pour permettre ce basculement du bac 4.

En-dessous du trop-plein 10, le bac 4 renferme deux tiges transversales 11 qui servent de butée d'enfoncement à un porte couteaux 12 constitué par une barre de matière plastique, par exemple de polyamide tel que le "Nylon", munie de trois fentes 13 permettant le passage des lames de trois couteaux. 10 Chaque fente 13 s'élargit vers le haut pour faciliter l'introduction des lames des couteaux.

Le porte-couteaux 12 est engagé avec du jeu depuis l'extrémité ouverte du bac 4 dans ce dernier et est relié de façon imperdable au bac 4 par une chaînette ou un élément analogue non représenté.

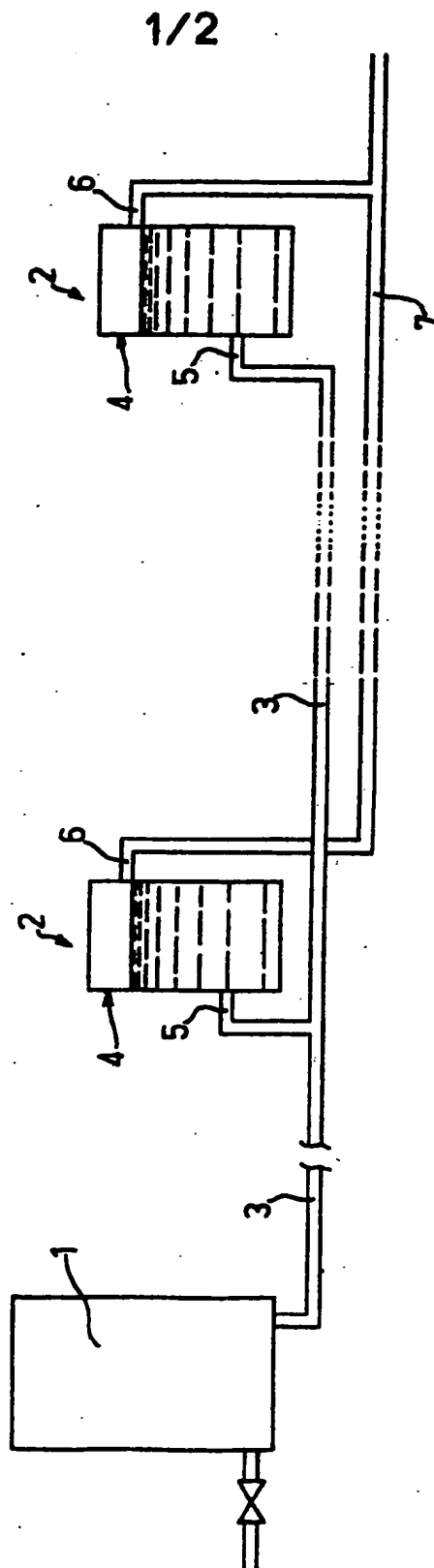
15 Sur le côté large du bac 4 situé à l'opposé du transporteur 8 lorsque le bac 4 se trouve dans sa position normale, le bac 4 porte une plaque 14 de matière isolante, par exemple de polyamide, débordant de tous les côtés sur le bac 4. La plaque 14 est fixée au bac 4 par des vis et écrous 15 en matière isolante en étant maintenue à distance du bac 4. La plaque 14 empêche tout 20 contact intempestif de l'opérateur se trouvant à son poste de travail, avec le bac 4 rempli d'eau chaude et constitué de préférence par de l'acier inoxydable. On reconnaît par ailleurs sur les figures 2 et 3 que la plaque 14 porte deux crochets 16 permettant l'accrochage par exemple d'un fusil et d'un gant en fil d'acier utilisé de façon usuelle dans les ateliers de désossage 25 pour éviter aux opérateurs de se blesser par coupure.

En vue du nettoyage du bac 4, par exemple en fin de journée ou en cas de changement d'équipe, on fait basculer le bac 4 vers le haut dans la position indiquée en traits mixtes, pour vider complètement le bac et le nettoyer par exemple à l'aide d'un jet d'eau chaude. Lors de ce basculement vers le haut 30 du bac 4, le porte-couteaux 12 sort du bac 4, mais reste attaché à ce dernier par la chaînette, et ne gêne ainsi en aucune manière le nettoyage du bac 4, par exemple au jet d'eau chaude.

REVENDICATIONS

1. Installation de dégraissage et de désinfection de couteaux par mise en contact des couteaux avec de l'eau chaude, pour des ateliers de désossage et/ou de parage de viande à postes de travail multiples, caractérisée par le fait qu'elle comprend une pluralité de postes de dégraissage et de désinfection (2) reliés à une centrale (1) de distribution d'eau à une température supérieure à 82°C..
2. Installation suivant la revendication 1, caractérisée par le fait que chaque poste de dégraissage et de désinfection (2) comprend un bac de trempage (4) muni en partie basse d'une entrée d'eau chaude (5) reliée à une ligne d'alimentation (3) provenant de la centrale (1) et en partie haute d'un trop-plein (6) relié à une ligne d'évacuation (7) et que la centrale de distribution (1) est une centrale de distribution d'eau à une température supérieure à 82°C, alimentant en continu les bacs de trempage (4).
3. Installation suivant la revendication 2, caractérisée par le fait que chaque bac de trempage (4) renferme un porte-couteaux (12) situé à une hauteur telle par rapport au trop-plein (6) que le ou les couteaux soient immergés jusqu'à la garde dans l'eau chaude contenue dans le bac.
4. Installation suivant la revendication 3, caractérisée par le fait que le porte-couteaux (12) est flottant et que le bac (4) comporte des moyens (11) limitant l'enfoncement du porte-couteaux dans l'eau contenue dans le bac.
5. Installation suivant l'une quelconque des revendications 2 à 4, caractérisée par le fait que chaque bac (4) est équipé d'une plaque de protection (14) en matière isolante sur le côté tourné vers le poste de travail.
6. Installation suivant l'une quelconque des revendications 2 à 5, caractérisée par le fait que le bac (4) de chaque poste de dégraissage et de désinfection (2) est monté basculant autour d'un axe horizontal de manière à pouvoir être retourné par basculement.
7. Installation suivant la revendication 6, caractérisée par le fait que l'entrée (5) et le trop-plein (6) du bac sont raccordés par des flexibles aux lignes d'alimentation (3) et d'évacuation (7).
8. Installation suivant la revendication 6, caractérisée par le fait que le porte-couteaux est amovible et est relié au bac (4) par une chaînette ou un élément analogue.

FIG.1



**This Page is Inserted by IFW Indexing and Scanning
Operations and is not part of the Official Record**

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images include but are not limited to the items checked:

- ☐ **BLACK BORDERS**
- ☐ **IMAGE CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES**
- ☐ **FADED TEXT OR DRAWING**
- ☐ **BLURRED OR ILLEGIBLE TEXT OR DRAWING**
- ☐ **SKEWED/SLANTED IMAGES**
- ☐ **COLOR OR BLACK AND WHITE PHOTOGRAPHS**
- ☐ **GRAY SCALE DOCUMENTS**
- ☒ **LINES OR MARKS ON ORIGINAL DOCUMENT**
- ☐ **REFERENCE(S) OR EXHIBIT(S) SUBMITTED ARE POOR QUALITY**
- ☐ **OTHER: _____**

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

As rescanning these documents will not correct the image problems checked, please do not report these problems to the IFW Image Problem Mailbox.

THIS PAGE BLANK (USPTO)

THIS PAGE BLANK (USPTO)